手動コースを選んで調理する トースト、魚焼き

トースト、魚焼き調理をします

過熱水蒸気用水タンクは使いません

準備 材料を焼網の上に置き、オーブンドアを確実に閉める。前面操作パネルを開く

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源を入れる(ランプが点灯します)

2 手動コース を押し、
希望のメニューを**点灯させる**

3 仕上がり/火力/温度 ◀ ｜ ▶ を押し、**材料に合わせて火力を設定する**
●トーストには火力の設定はありません。

火力設定(「魚焼き」のみ)

4 時間 ◀ ｜ ▶ を押し、**時間を設定する**
●設定できる最大時間
トースト▶10分　魚焼き▶30分

タイマー設定(時間を設定)
●タイマーを使わない場合は、切/スタート を押してください。
●途中でタイマーを中止するときは、もう一度 時間 を押して、時間を ▒▒ に設定してください。
●設定した時間を変更したい場合は 時間 を押して再度設定してください。

調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに合わせ、調理時間を調節してください。

5 切 スタート を押し、**通電する**

6 調理が終わったら
切 スタート を押し、**通電を切る**

(手動コース「魚焼き」のみ)
●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング(CL 表示)を行います。
●ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、切/スタート を押してください。

7 続けて使わないときは
電源 切/入 を押し、**電源を切る**
(ランプが消灯します)

●オーブン庫内の温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

● 切/スタート を押してから、手動コース ▶ 切/スタート を押しても通電できます。

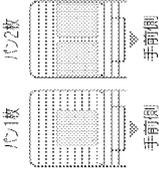
トースト調理時間設定の目安とこつ

目安を基準にして、大きさや数によって時間を設定してください。

調理例		種　類	枚　数	調理時間(目安)
	トースト	4枚切り(厚み約30mm)	1～2枚	約6～7分
		6枚切り(厚み約20mm)		
		8枚切り(厚み約15mm)		
	ピザトースト	種　類	枚　数	調理時間(目安)
		6枚切り(厚み約20mm)	1～2枚	約7～8分

●受皿に水を入れないでください。
●焼網にアルミホイルを敷いて焼くと焼き色が付きにくくなります。
●食材の厚さは4cm以下にしてください。
●連続して焼く場合は様子を見ながら調理し、焼き時間を短くしてください。
●冷凍されたパンを焼く場合は様子を見ながら調理してください。

●調理するときの食材の置きかたは、右図のように焼網の中央部に置いてください。

パン1枚　パン2枚
手前側　手前側

魚焼き火力設定、調理時間設定の目安とこつ

材料に合わせてメニューと火力を選んでください。

[　]は1尾(枚、ぱい)あたりの重さです。(　)は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって時間を設定してください。

メニュー	魚焼き		
材料に合った火力	弱	中	強
調理例		小あじのみりん干し [約4g]10枚(約5～10分) スルメ [約70g]1枚(約3～5分)	さんまのみりん干し [約80～160g] 中2枚 (約6～10分) レシピ DVD うるめいわし丸干し [約10～15g] 5～10尾 (約5～10分) いかのみそ漬け焼き [約250g] 2はい (約14～16分) レシピ DVD

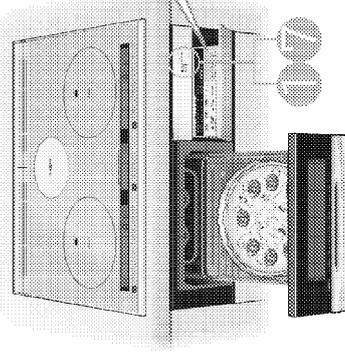
●小さくて焼網に置けない場合は、アルミホイルを敷いてから置いてください。
●食品やアルミホイルなどが焼網からはみ出さないように置いてください。
●焼き色が濃過ぎたり、薄過ぎるときは火力を調節してください。
●連続して焼く場合は焼き時間を短くしてください。

お知らせ
●「魚焼き」のときは受皿に水を入れても調理できます。(水約200mL)
●調理終了後、調理物を入れたままにしておくと、クリーニングや余熱で焦げ過ぎることがあります。

お願い
●過熱水蒸気用水タンクは取り外してください。
●「トースト」を連続して焼く場合は、約4分を目安に様子を見ながら調理してください。

手動コースを選んで調理する

オーブン調理

手動コースを選んでオーブン調理をします

過熱水蒸気用水タンクは使いません

準備 材料を焼網の上に置き、オーブンドアを確実に閉める。前面操作パネルを開く

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**(ランプが点灯します)

2 手動コース を押し、**「オーブン」を点灯させる**

手動コース選択

3 仕上がり/火力/温度 ◀ | ▶ を押し、**メニューに合わせて温度を設定する**

温度設定

4 時間 ◀ | ▶ を押し、**時間を設定する**

●設定できる最大時間　オーブン▶30分

タイマー設定(時間を設定)

●タイマーを使わない場合は、切/スタートを押してください。
●途中でタイマーを中止するときは、もう一度 時間 を押して、時間を ―― に設定してください。
●設定した時間を変更したい場合は 時間 を押して再度設定してください。

5 切/スタート を押し、**通電する**

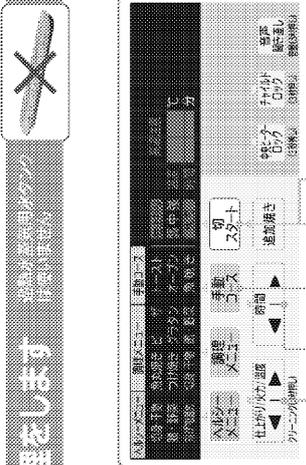
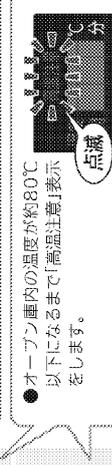
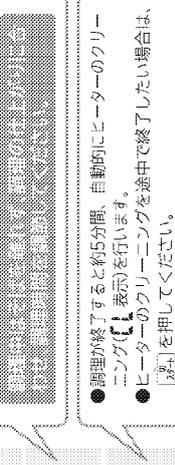
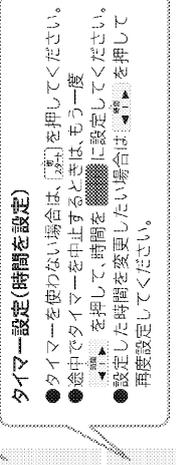
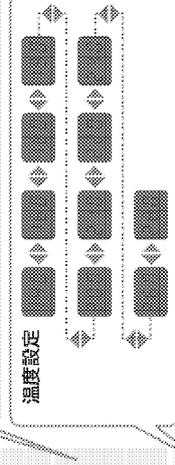
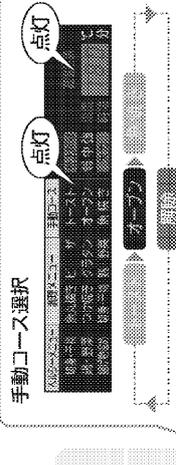
調理中はようすを確かめ、調理の仕上がりに合わせ、調理時間を調節してください。

6 調理が終わったら 切/スタート を押し、**通電を切る**

●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング(表示)を行います。
●ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、切/スタートを押してください。

7 続けて使わないときは 電源 切/入 を押し、**電源を切る**(ランプが消灯します)

●オーブン庫内の温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

● 切/スタート を押してから、手動コース ▶ 切/スタート を押しても通電できます。

温度・時間設定の目安

[　]は分量です。(　)は調理時間の目安です。温度設定は調理時の目安です。材料により異なります。

設定温度	調理例
140	なめらかプリン [直径約8×4cmのスフレ型 6個] (約20～25分) レシピ DVD
160	ブラウニー [約18×18cm] (約20分) レシピ DVD マドレーヌ [4～6個分] (約12～20分) チョコチップケーキ [約240～280g] (約20分)
180	ハンバーグあたため [約160～200g] (約16～20分) クッキー [16個 約100～120g] (約15～20分)
190	冷凍焼きおにぎりのあたため [4～6個 約180～320g] (約20～25分) アップルパイ [直径約18～23cm皿] (約25～30分) レシピ DVD
200	ピザ(冷蔵・冷凍・手作り) [約280～330g] (約13～18分)
210	
220	野菜のグラタン(手作り) [直径約22cm皿] (約20～30分) レシピ DVD 手羽元 [約340～380g] (約23～27分) 手羽先 [約300～350g] (約23～27分)
240	焼きおにぎり [1個 約80gのもの 4～6個] (白焼き 約14～16分) (たれをつけて 約10～15分) レシピ DVD 厚揚げ [約200～300g] (約16～20分) 焼きいも [直径4cm以下のもの 2個 約450～500g] (約25～30分) ラムチョップ [約340～380g] (約25～30分)
260	パエリア [直径約24cm皿] (約30分) レシピ DVD さつま揚げ [約160～200g] (約12～15分) 鶏のハーブ焼き [約240～280g] (約22～25分) 焼きピーマン [2個 約120～150g] (約18～20分) 焼きなす [3個 約180～220g] (約25～30分)
280	さけのホイル焼き [2個分 約380～420g] (約23～27分) レシピ DVD フレンチトースト [約180～220g] (約15～20分) ローストビーフ [1本約300g] (約30分)

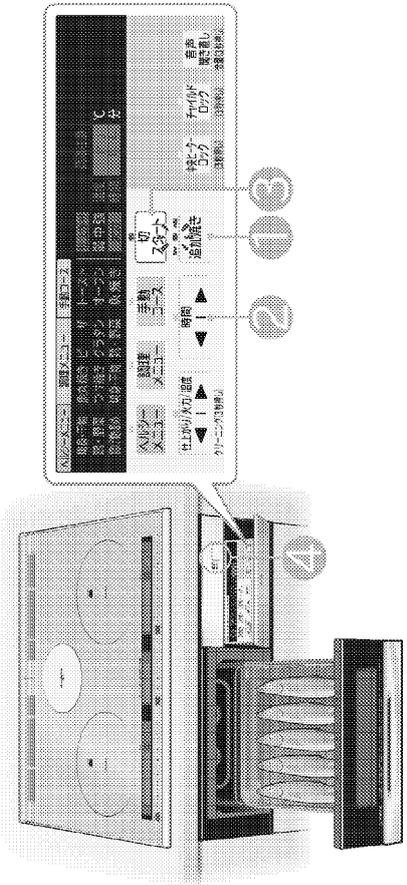
オーブン調理のこつ

●小さくて焼網に置けない場合は、アルミホイルを敷いてから置いてください。
●食品やアルミホイルなどが焼網からはみ出さないように置いてください。
●ケーキを焼く場合はアルミホイルで作った型に生地を流し込んで焼いてください。
●グラタンやアップルパイなど器や型を使って焼くときは、器や型の底をアルミホイルで包んでください。
●表面の焼き色が付き過ぎるときはアルミホイルをかぶせて焼いてください。
●加熱途中で様子を見ながら加熱し、器や型の前後を入れかえてください。
●焼き色が濃過ぎたり、薄過ぎるときは温度を調節してください。
●ケーキの焼き上がりの目安は竹串などを刺してみて生地がつかなくなったらでき上がりです。
●連続して焼く場合は焼き時間を短くしてください。

お知らせ
●調理終了後、調理物を入れたままにしておくと、クリーニングや余熱で焦げ過ぎることがあります。

お願い
●過熱水蒸気用水タンクは取り外してください。
●受皿に水を入れないでください。
●器や型の高さは4cm以下のものを使ってください。

追加焼きをする

調理終了後、お好みで追加焼きができます

メニュー調理終了後、ヒーターのクリーニング中に設定する

1. 追加焼き を押し、
   ランプを点灯させる
2. 時間 ◀ | ▶ を押し、
   焼き時間を設定する
3. 切/スタート を押し、**通電する**
   メロディーが鳴ったら終了です。
   調理物を取り出します
4. 続けて使わないときは
   電源 切/入 を押し、**電源を切る**
   (ランプが消灯します)

お願い

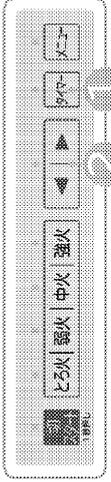
●ヘルシーメニュー調理後に「追加焼き」をする場合は、過熱水蒸気用水タンクは給水せずにそのまま焼いてください。

追加焼き時間の設定

●焼き時間は3～29分まで設定できます。

●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング(CL 表示)を行い、追加焼き のランプが点滅します。
焼き加減が足りないときはもう一度「追加焼き」を行ってください。

●ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、切/スタート を押してください。

●オーブン庫内の温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

点滅

いろいろな機能を使う

タイマー

左・右IHヒーター 中央ヒーターが使えます

●右IHヒーターで説明しています。

残り時間タイマー

電源を入れ、火力または「保温」「煮込み」を選び、■を押したあとの通電中(調理中)に設定する

1. タイマー を押し、**「残り」を点滅させる**
   ●タイマー を押すごとに表示が切り替わります。
2. ◀ | ▶ を押し、**時間を設定する**
   ●設定できる最長時間
   左・右IHヒーター
   火力「1」～「5」▶ 9時間55分
   火力「6」～「12」▶ 1時間
   「保温」▶ 1時間
   「煮込み」▶ 2時間
   中央ヒーター ▶ 1時間

   1分～1時間までは1分単位、1～5時間までは10分単位、5～9時間55分までは30分単位で設定できます

約3秒間待つ
メロディーが鳴り、
タイマーがスタートします

メロディーが鳴ったら、
タイマー終了です
自動的に通電を停止します

●途中でタイマーを変更したい場合は、タイマー を押して再設定してください。
●途中でタイマーを中止するときは、タイマー を押してください。

経過時間タイマー

電源を入れ、火力または「保温」「煮込み」を選び、■を押したあとの通電中(調理中)に設定する

1. タイマー を押し、**「経過」を点滅させる**
   ●タイマー を押すごとに表示が切り替わります。

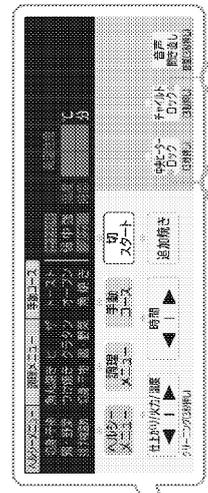
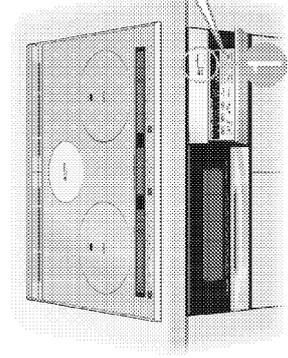
約1秒間待つ
メロディーが鳴り、
経過タイマーがスタートします

●最長1時間まで測定することができます。
(経過時間表示)
1～59秒 ▶ 1～59(1秒単位)
1～59分 ▶ 0:01～0:59(1分単位)

●途中でタイマーを設定し直したい場合は、タイマー を押して再設定してください。
●途中でタイマーを中止するときは、タイマー を押してください。

いろいろな機能を使う（つづき）

操作をロックする

●安全のために、操作できないようロックできます。
●全てのヒーターが切れている状態で受け付けます。
●電源を切っても記憶しています。

チャイルドロック

全ての操作をロックする

1. 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源ランプを点灯させる**
2. チャイルドロック（3秒押し）を3秒間押し、**ランプを点灯させる**（チャイルドロック（3秒押し）：点灯）

全てのロックを解除する

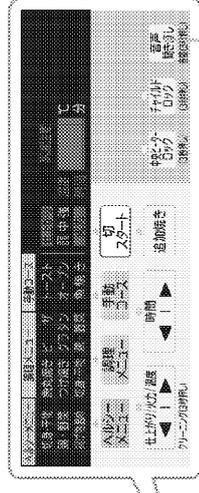
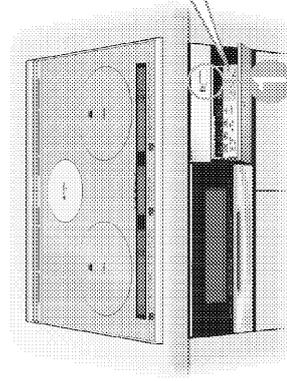
1. 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源ランプを点灯させる**
2. チャイルドロック（3秒押し）を3秒間押し、**ランプを消灯させる**（チャイルドロック（3秒押し）：消灯）

中央ヒーターロック

中央ヒーターの操作をロックする

1. 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源ランプを点灯させる**
2. 中央ヒーターロック（3秒押し）を3秒間押し、**ランプを点灯させる**（中央ヒーターロック（3秒押し）：点灯）

中央ヒーターのロックを解除する

1. 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源ランプを点灯させる**
2. 中央ヒーターロック（3秒押し）を3秒間押し、**ランプを消灯させる**（中央ヒーターロック（3秒押し）：消灯）

音声の聞き直し・音量切り替え

音量を設定する

1. 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**（ランプが点灯します）
2. 音声聞き直し 音量（3秒押し）**を3秒間押す**

   ▼

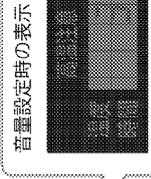
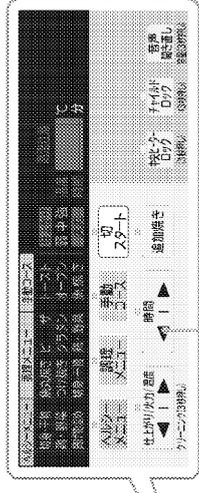
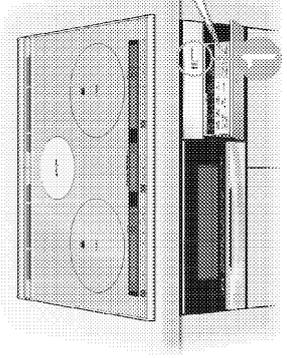
   音声聞き直し 音量（3秒押し）を押し、**希望の音量を選ぶ**
   希望の音量で3秒経過すると設定完了です。

音声を聞き直す

音声を聞き直したいときは
音声聞き直し 音量（3秒押し）**を押す** 直前の音声の内容が流れます。

音量設定時の表示

音量「大」
音量「中」
音量「小」
音量「切」

メロディーとブザーの切り替え

1. 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**（ランプが点灯します）
2. 前面操作パネルの ◀ 時間 を3秒間押し、「ピピッ」と鳴ったら **切り替え完了**
   ●元に戻すときも、同じ操作をします。

お手入れ

●お手入れは、　電源を切り、本体が冷えてから行う

ご注意
●ご使用のたびにお手入れしてください。
●ベンジン、シンナー、粉末タイプのみがき粉は使用しないでください。
●吸・排気口に水が入らないよう、ご注意ください。

トッププレート、プレートワク(ステンレス製)、光センサー

●軽い汚れ
絞ったふきんでふき取り、その後乾いたふきんでからぶきする。

●油汚れ
台所用洗剤(中性)を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取り、水を絞ったふきんで洗剤を除去した後、乾いたふきんでからぶきする。

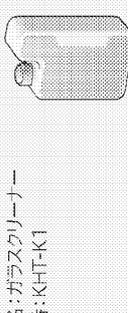
酸性・アルカリ性の強い洗剤(漂白剤、住宅用合成洗剤など)や、お酢を使って清掃しないでください。付着した場合はすぐにふき取ってください。(液剤や洗剤が残ると、表面が変色したりプレートワクのシール材が劣化する原因になります)

●落ちにくい汚れ
クリームタイプのみがき粉を丸めたラップにつけてこすりとる。
プレートワクはステンレスの筋にそって、こすってください。

●ドライバーやフォークなど先の鋭いものや粉末タイプのみがき粉は使わないでください。
●金属のたわし・スポンジのナイロン面、アルミホイルなどでこすらないでください。(トッププレート・プレートワクが傷つく原因になります)

筋の方向は横向きです

●それでも落ちないときは
市販のセラミック用スクレーパーなどで煮こぼれの部分だけを軽く削り落とし、その後よくふき取る。
トッププレートとプレートワクの合わせ目を、ドライバーやフォークなど先の鋭いものでこすらないようにしてください。合わせ目にすき間ができ、水もれなどの原因になります。

別売品
トッププレート用クリーナー
●トッププレートの汚れをおとし、光沢をだし、ふきこぼれによる汚れや焦げつきを抑えます。

品名:ガラスクリーナー
品番:KHT-K1

お買い上げの販売店または
「ご相談窓口」P.55 にご相談ください。

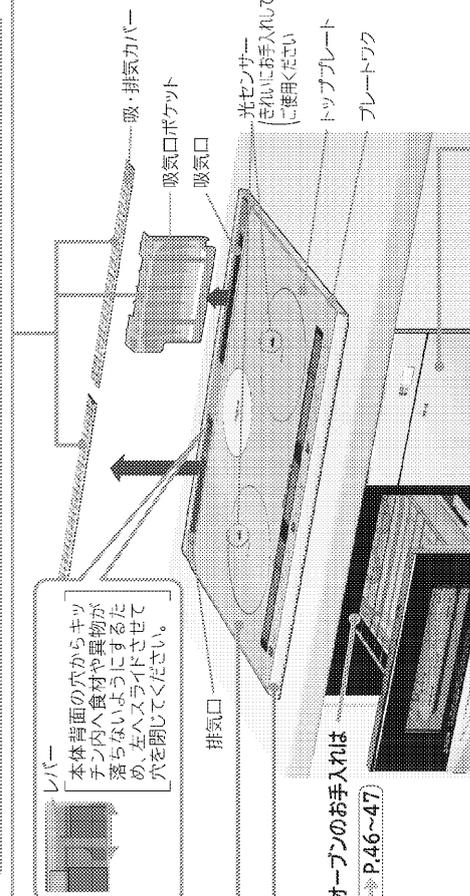
●しょうゆなどの調味料を放置すると、汚れあとが残ることがあります。
●鍋底の汚れがトッププレートにつく場合があります。鍋底の汚れも取り除いてください。
●光センサーが汚れていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。
汚れを取り除いてください。
●トッププレートにひびが入ったり、割れたり、トッププレートとプレートワクのすき間が大きくなった場合は、電源と専用ブレーカーを切って使用を中止し、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」P.55 にご相談ください。

吸・排気カバー(2枚)、吸気口ポケット

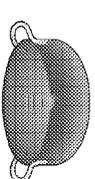
薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗う。
たわしやみがき粉は使わないでください。
吸・排気カバーの下の油汚れもお手入れしてください。

●吸・排気カバーは、食器洗い乾燥機に入れたりアルカリ性の洗剤を使ったりしないでください。
●汚れて目詰まりしたまま使わないでください。安全装置が作動して通電を停止したり、オーブン使用中にオーブンドアから煙が漏れたりする場合があります。
●お手入れ後は、水気をよくふき取り、本体に必ずセットしてください。
●吸・排気カバーは強くこすらないでください。表面を傷つけたり変形する場合があります。
●お手入れ後は、レバーを左へスライドさせてください。

オーブンのお手入れは P.46~47

天ぷら鍋(付属品)

①薄めた台所用洗剤(中性)とお湯で洗う。
たわしやみがき粉は使用しないでください。

②鍋底や外側の異物や汚れをとる。
汚れがこびりついたまま使うと、油の温度を適正にコントロールできないことがあります。また、トッププレートが汚れます。

③洗い終わったら水気を切り、乾いたら内側に軽く食用油をぬる。
洗ったままにしておくとさびます。
天ぷら鍋に同梱の説明書をよく読んでご使用ください。

●鍋底が反ったり、変形した場合は使用しないで、別売の天ぷら鍋をお買い求めください。P.4

前面操作パネル

やわらかい布でふき取る。
汚れがひどいときは、台所用洗剤(中性)を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取り、水を絞ったふきんで洗剤を除去した後、乾いたふきんでからぶきする。

ご注意
●水にぬらさないでください。
故障の原因になります。
●ベンジン・シンナー・漂白剤・アルカリ性洗剤は使わない。
●金属製のたわし・スポンジのナイロン面でこすらないでください。

お手入れ（つづき）

⚠注意 ●お手入れは、電源を切り、本体が冷えてから行う

オーブンドア・過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿の取り外しかた

① 取っ手を両手でしっかり持ち、ゆっくり止まるまで引き出す

受皿内の脂などをこぼさないように注意してください。

② 過熱水蒸気用水タンク、焼網、受皿を外す

③ 取っ手の下側に手をまわし、オーブンドアバネを軽く引き下げる

ご注意
オーブンドアバネを引き下げずにオーブンドアを押し倒して外さないでください。
オーブンドアが破損したり変形することがあります。

④ オーブンドアを本体側へ倒すようにし、左右2箇所のツメを外す

オーブンドア・過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿の取り付けかた

① オーブンドアを本体側へ倒すようにし、レール側のツメ2箇所をオーブンドア下部の角穴に差し込む

② オーブンドアを手でささえ、垂直に起こしながらはめ込む

カチッと音がしてオーブンドアが固定されます。

③ 受皿、焼網、過熱水蒸気用水タンクを載せる

焼網は、支え部を手前にして受皿にセットしてください。焼網を逆に入れるとヒーターに当たってドアが閉まりません。

④ オーブンドアは本体の前面に当たるまで押して閉める →P.28

脂や汁がたまっている受皿の取り外しかた

①脂や汁がたまっている受皿の両側をしっかり持ち、1~2cm上に持ち上げてから、ゆっくりこぼれないように90度回転させます。

②受皿の脂や汁がこぼれないようにゆっくり持ち上げて外してください。

オーブンドアのお手入れ

薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う。

ご注意
●たわし・みがき粉は使用しないでください。（表面を傷つけます）
●オーブンドアは、食器洗い乾燥機や食器乾燥器には入れないでください。（樹脂部が変形します）

過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿のお手入れ

薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う。

ご注意 過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿の表面処理を傷めないでください。
●たわし・みがき粉は使用しないでください。（表面を傷つけます）
●過熱水蒸気用水タンク・受皿は金属製のたわし・スポンジのナイロン面でこすらないでください。
（表面処理に傷がついたりはがれたりすることがあります。また受皿の裏面を傷つけます）
●焼網は金属製のたわしでこすらないでください。（表面処理に傷がついたり、はがれることがあります）
●食器洗い乾燥機に入れたり、アルカリ性の洗剤を使ったりしないでください。
●ご使用のたびにお手入れしてください。汚れがこびりつくと調理物が取りにくくなることがあります。
●過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿は消耗品です。表面処理が傷んだ場合は、新たにお買い求めください。→P.4

オーブン庫内のお手入れ

5~6回使用のたびに庫内クリーニングをご使用ください。
オーブン庫内の油汚れを乾燥させ、においを軽減することができます。
オーブン庫内の油汚れを乾燥させないと腐食の原因にもなります。

準備 過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿を取り外し、オーブンドアを確実に閉める。前面操作パネルを開く

① 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**（ランプが点灯します）

② 仕上がり/◀ クリーニング(3秒押し) を押し、**表示部に「CL」を表示させる**

③ 切/スタート を押し、**通電する**

メロディーが鳴ったら終了です。

●クリーニング中は表示部に CL を表示します。約11分で終了します。
●途中で中止したいときは 切/スタート を押します。

④ 続けて使わないときは 電源切/入 を押し、**電源を切る**（ランプが消灯します）

●オーブン庫内の温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

ご注意
●においを軽減しますが、汚れは除去できません。
●焼網と受皿は絶対にセットしないでください。オーブンでの調理後に行う自動クリーニングより、庫内クリーニングの方が強力なため、焼網と受皿のフッ素加工が痛んだり、変色する場合があります。
●クリーニング中は、オーブン庫内の油を焼き切るため煙が出る場合があります。レンジフードファンを使用してください。
●オーブン庫内に落ちた食品カスなどは、オーブン庫内が冷えてから手袋などをして取り除いてください。
●オーブン庫内は金属部が数多くありますので、やけどやけがに十分注意してください。